

Orientierungshilfe



Anforderungen an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände für vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

(basierend auf den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene)

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar und sind begrüßenswert und erwünscht. Um sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen sind jedoch Mindeststandards einzuhalten!

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Fußboden des Verkaufsstandes muss fest, sauber und leicht zu reinigen sein (z. B. Verbundsteinpflaster, Holztafeln, PVC- Beläge u. ä.)

Des Weiteren wird auf die Leitlinien für ortveränderliche Betriebe verwiesen. (bitte bei den Berufsverbänden erfragen)

Grundsätzlich müssen Verkaufsstände

- 1.) allseitig bis auf den offenen Teil der Verkaufsseite umschlossen, überdacht, die Vorderfront mit einer Theke / Tresen zum Gast hin abgetrennt sein.
- 2.) über leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifenspender u. Einmalhandtücher) verfügen!
Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm – und Kaltwasserzufuhr haben. Bei den Waschvorgängen ist darauf zu achten, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden.
- 3.) zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen entsprechende Spülmöglichkeiten (Warm- und Kaltwasserzufuhr) vorhanden sein. Die Spüleinrichtungen sollten von Handwascheinrichtungen getrennt sein.

4.) Einrichtungen haben glatte und abwaschbare Oberflächen aufzuweisen, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind. Die Innenflächen des Standes inkl. Decke müssen aus leicht zu reinigenden Materialien bestehen (ggf. mit heller Kunststoffolie abhängen).

5.) unverpackte Lebensmittel müssen durch Aufsätze auf den Verkaufstischen vor nachteiligen Beeinflussungen (z.B. durch Husten, Anfassen etc.) geschützt werden. Bei Fehlen dieser Voraussetzungen sind die Lebensmittel an der Rückseite des Standes (also hinter der Bedienung) zu deponieren.

6.) über die erforderlichen Kühl- und Gefriereinrichtungen, die die entsprechenden Temperaturen insbesondere für leichtverderbliche (+2°C bis +7°C) sowie tiefgefrorene Lebensmittel (-18°C) gewährleisten, verfügen. Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer auszustatten!

Grundsätze für das Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmittel

1.) Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

2.) Als nachteilige Beeinflussung ist jede Ekel erregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer Reinigungs-, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren anzusehen!

3.) Lebensmittel die von Natur aus einen gewissen Verschmutzungsgrad aufweisen (z. B. Gemüse, Kartoffel usw.) dürfen nicht mit anderen Lebensmittel in den selben Räumen gelagert werden. Eine Trennung von "reiner" und "unreiner" Seite ist einzuhalten!

4.) Der Transport kühl- bzw. tiefkühlpflichtiger Lebensmittel darf nur unter Einhaltung der Kühlkette (ohne Unterbrechung der Kühlung) in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen erfolgen.

5.) Abfall ist sofort aus dem Zubereitungs- u. Verkaufsbereich zu entfernen und in geschlossenen Behältern aufzubewahren.

Für die Abgabe von Speisen ist Folgendes zu beachten:

Das Speiseangebot sollte auf einfache Gerichte beschränkt werden. Einfach zubereitete warme Speisen sind solche, deren Zubereitung keine besonderen Fertigkeiten und außerdem wenig Zeit und Mühe erfordert!

Lagertemperaturen:

- **Frischfleisch, Fleischerzeugnisse bei höchstens + 7°C**
- **Frischfisch in schmelzendem Eis oder max.+ 2°C**
- **Frischgeflügel bei höchstens + 4°C**
- **Heißhaltetemperaturen max. 3 Stunden bei mind. + 65°C**

Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden. Die Erzeugnisse müssen von einem gewerblichen Herstellungsbetrieb bezogen werden!

Es wird davon abgeraten, leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Mayonnaise, Remoulade, Creme- bzw. Sahnetorten oder ähnliches), die in privaten Haushalten hergestellt worden sind in den Verkehr zu bringen (Haftung und Verantwortung liegt bei Veranstalter). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden. Des Weiteren sollten keine Lebensmittel angeboten werden, die mit rohen Eiern hergestellt worden sind und keinem anschließenden Erhitzungsverfahren unterzogen wurden!

Personalhygiene

- a) Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung, erforderlichenfalls waschbare Arbeitskleidung tragen.

b) Auf saubere Hände ist stets zu achten. Auf Schmuck ist zu verzichten. Fingernägel sind kurz und

sauber zu halten, ebenfalls soll kein Nagellack getragen werden. Hände sind so oft wie möglich zu waschen, insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach dem Toilettenbesuch. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren dürfen mit Lebensmittel nicht in Berührung kommen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen (krankmachenden) Keimen verunreinigt werden.

c) Das Rauchen ist in diesen Einrichtungen nicht gestattet.

d) Das Anfassen der Ware durch den Verkäufer soll aus hygienischen Gründen möglichst vermieden werden. Es sollen Zangen oder Gabeln (ggf. Einmalhandschuhe) verwendet werden, auch bei Backwaren.

e) Eine leicht erreichbare Toilette mit Wasserspülung und entsprechende Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr, Seifenspender und Papierhandtücher müssen vorhanden sein.

f) Personen die mit Lebensmittel umgehen müssen entsprechend ihrer Tätigkeit unterwiesen und geschult werden.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Eigenkontrollmaßnahmen nach Verordnung 852 / 2004 (EG) sind in angemessenem Rahmen durchzuführen! In der Praxis bedeutet dies, dass insbesondere eine Wareneingangskontrolle vorgenommen wird, die Lagerungsbedingungen in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen überprüft werden.

Das aus Fertigpackungen angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist zu überprüfen; ebenso der ausreichende Erhitzungsgrad der zur Abgabe vorgesehenen Speisen. Lieferscheine bzw. Quittungen der Waren sind sorgfältig aufzubewahren. Für die Überprüfung der Temperaturen bezüglich der Wareneingangskontrolle sind entsprechend funktionsfähige Thermometer bereit zu halten!

Getränkeschankanlagen

Bei mobilen Getränkeschankanlagen sind stets das Betriebsbuch oder die entsprechenden Formblätter über die Bescheinigung des Sachkundigen sowie der Reinigungsnachweis mitzuführen.

Die Schankanlage ist vor Inbetriebnahme zu reinigen sowie betriebstechnisch abzunehmen. Teile die mit Luft in Berührung kommen (Zapfhahn) sind täglich zu reinigen. Kohlesäureflaschen müssen aufrecht stehen und befestigt sein!

Für die hygienischen sowie technischen Anforderungen der Getränkeschankanlage ist der Betreiber der Anlage allein verantwortlich!

Speise und Getränkekarten

a) Speise- bzw. Getränkekarten sind an gut sichtbarer Stelle aufzuhängen oder auf den jeweiligen Tischen auszulegen. Bei der Abgabe von Getränken ist die Menge anzugeben; „bei Kaffee“ und „Tee“, Tasse oder Kännchen.

b) Lebensmittel, die verpackt an den Verbraucher abgegeben werden, müssen laut der Lebensmittelkennzeichnungs- Verordnung entsprechend deklariert sein, wobei folgende Kennzeichnungselemente unbedingt erforderlich sind:

- Hersteller
- Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses
- Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag, Monat, Jahr)
- ggf. Kühltemperatur gefolgt von den Lagerungsbedingungen
- Zutatenliste, (Allergene hervorgehoben)
- Preis und Gewicht

c) Speisen sind mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Fantasiebezeichnungen müssen grundsätzlich erläutert werden.

d) Beachten Sie die Auszeichnungspflicht von Zusatzstoffen (z.B.: mit Geschmacksverstärker, mit Konservierungsstoff (mit Nititpökelsalz), mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, geschwefelt, geschwärzt, gewachst, mit Phosphat, mit Süßungsmittel (n) (enthält eine Phenylalaninquelle), koffeinhaltig, chininhaltig, gentechnisch veränderte Lebensmittel) bei Lebensmittel. Dabei sind die Informationen der Lieferanten bzw. die Kennzeichnung auf dem Lieferschein oder Etikett der Waren zu berücksichtigen. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sowie Qualitätsbezeichnungen (z.B. bei Wein oder Säften) sind direkt an der Ware oder mit entsprechender Fußnote kenntlich zu machen.